

# Vini che meritano di essere comprati

Questa rubrica ha lo scopo di aiutarci a scegliere e a comprare i migliori vini italiani e presenta soprattutto prodotti di qualità poco conosciuti. Tutti i vini pubblicati in questa sezione e in tutta la rivista sono stati degustati e valutati dalla nostra squadra di esperti. Ogni mese presentiamo vini nuovi anche se a volte i produttori possono essere gli stessi.

## Dove comprare i vini

I vini si possono trovare nella grande distribuzione e nelle enoteche. Ci conviene telefonare al produttore per farci indicare il posto più vicino a casa nostra dove vende il proprio vino.

Può anche darsi che il produttore stesso possa inviarcì il vino direttamente a casa. Cosa opportuna specie quando il vino che vogliamo comprare è prodotto in poche migliaia di bottiglie e non è distribuito in tutt'Italia. Chiediamo dunque sempre: quante bottiglie vengono prodotte, qual è il posto più vicino a casa nostra dove possiamo trovare quel vino, se è possibile acquistarlo direttamente in cantina, se il prezzo comprende l'Iva, qual è il costo aggiuntivo per la spedizione.

## Le fasce di prezzo

### ◆ rossi e bianchi

Per facilitare la consultazione della Guida Mercato, i nostri esperti hanno suddiviso i vini non solo per colore ma anche per fascia di prezzo. Nella prima parte troveremo i vini rossi fino a 15 euro, quelli da 15 a 30 euro e quelli oltre i 30. A seguire i bianchi fino a 12 euro e oltre i 12.

### ◆ speciali

Ultimi ma non meno interessanti, i vini "Speciali", che meritano un discorso a parte. In questa sezione, infatti, i nostri esperti hanno messo insieme diverse tipologie. All'interno delle pagine dei vini speciali troveremo quindi gli spumanti e i vini frizzanti, i rosati e i vini dolci.

## L'etichetta

### ◆ nome del vino, denominazione

È il "titolo" dell'etichetta: il nome del vino è la prima grande attrazione che la bottiglia ci offre.

Per far capire a quale tipologia appartiene il vino che presentiamo nelle pagine della Guida Mercato riportiamo subito anche la sua denominazione. Questa può essere: Doc (Denominazione d'origine controllata), Docg (Denominazione d'origine controllata e garantita), Igt (Indicazione geografica tipica) e Vdt (Vino da tavola).

### ◆ nome proprio, annata

Quando è presente, il nome proprio indica come il produttore ha voluto chiamare il suo vino.

Spesso è un nome di fantasia, a volte prende spunto dal vigneto da cui provengono le uve con cui è stato fatto il vino. L'anno riportato è quello in cui è stata fatta la vendemmia.

### ◆ prezzo

I prezzi sono quelli che abbiamo pagato acquistando il vino. Possono subire variazioni.

## L'azienda

### ◆ regione e zona di produzione

Questa indicazione ci dice in quale regione d'Italia e da quale zona provengono le uve con cui è stato fatto il vino.

### ◆ produttore

Sono indicati numero di telefono, fax ed eventuali indirizzi internet e di posta elettronica del produttore.

## Le caratteristiche

### ◆ vitigni

Il vitigno è la varietà di uva usata per produrre il vino. Se si usa un solo tipo di varietà (per esempio, nebbiolo 100%) si ha la vinificazione "in purezza". Un vino può essere fatto anche unendo in proporzione variabile diverse varietà di uva (per esempio, sauvignon e chardonnay).

### ◆ gradazione alcolica

La gradazione è data dall'alcol etilico che è il risultato della trasformazione degli zuccheri causata dai lieviti presenti nell'uva.

Viene misurato in millilitri, alla temperatura di 20 °C. Per esempio, quando un vino riporta in etichetta 11 gradi significa che contiene l'11% di alcol (cioè 110 millilitri di alcol su un litro), uno di 12 gradi contiene il 12% di alcol e così via.

### ◆ quando berlo

Non tutti i vini possono essere conservati a lungo. La scritta "da bere fino al..." consiglia entro quale anno sarebbe meglio bere quel vino perché non perda le sue caratteristiche fondamentali.

### Sicilia Igt Merlot 2005 Feudo Arancio



8 €

**SICILIA**  
Sambuca di Sicilia (Ag)

Tel. 0925.579000  
posta@feudoarancio.it  
www.feudoarancio.it

*vitigni: merlot 100%*

**gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2011**

# ROSSI FINO A 15 EURO

**Barbera del Monferrato Doc**  
2007  
Tacchino



**8,10 €**

**PIEMONTE**  
Castelletto D'Orba (Al)  
Tel. 0143.830115  
info@luigitacchino.it  
www.luigitacchino.it

*vitigni: barbera 100%*

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2009

**Barbera d'Alba Doc**  
2006  
Cerrino



**5,60 €**

**PIEMONTE**  
Trezzo Tinella (Cn)  
Tel. 0173.630166  
info@cerrinovini.it  
www.cerrinovini.it

*vitigni: barbera 100%*

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2009

**Dolcetto d'Alba Doc**  
2006  
Cerrino



**5,80 €**

**PIEMONTE**  
Trezzo Tinella (Cn)  
Tel. 0173.630166  
info@cerrinovini.it  
www.cerrinovini.it

*vitigni: dolcetto 100%*

gradazione alcolica: 13,5°  
da bere adesso fino al 2010

**Barbera d'Asti Doc Superiore**  
"Ciabot d'la mandorla" 2005  
Gozzelino



**12 €**

**PIEMONTE**  
Castiglione d'Asti (At)  
Tel. 0141.966134  
gozzelino@tin.it

*vitigni: barbera 100%*

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2011

**VINO TOP**

**Valpolicella Doc Classico Superiore**  
**Ripasso 2005 "Le Morete"**  
**Manara**



Colore rosso granato intenso con riflessi aranciati di ottima luminosità. I profumi sono di buona intensità con delle note piacevoli di frutta rossa matura come marmellata di ciliegie e prugne. Sul finale dei profumi si sentono note di cacao e caffè accompagnati da sentori speziati di cannella. In bocca il vino è molto morbido e alcolico, fornendo una sensazione calda. Buona la struttura con dei tannini ben presenti di buona morbidezza e non astringenti. Buona la persistenza finale con delle piacevoli note di amarena. Un vino molto intenso e dalla grande struttura in bocca. Ottimo in abbinamento a primi piatti con ragù di carne e secondi di carne al forno come l'arrosto. Servire in bicchieri non molto ampi, di circa 5 cm all'imboccatura, a 18 gradi.

**9 €**

**VENETO**  
San Floriano (Vr)  
Tel. 045.7701086  
info@manaravini.it  
www.manaravini.it

*vitigni: corvina, corvinone, molinara, rondinella*  
gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2011

**Barbera d'Alba Doc Superiore**  
"I Filari de i Maschi" 2004  
Le Vigne di Cà Nova



**10,80 €**

**PIEMONTE**  
Roddino d'Alba (Cn)  
Tel. 0173.794247  
canova@vignedicanova.com  
www.vignedicanova.com

*vitigni: barbera 100%*

gradazione alcolica: 13,5°  
da bere adesso fino al 2010

**Barbera d'Asti Doc Superiore**  
"Litina" 2005  
Cascina Castlet



**11 €**

**PIEMONTE**  
Castiglione d'Asti (At)  
Tel. 0141.966651  
info@cascinacastlet.com  
www.cascinacastlet.com

*vitigni: barbera 100%*

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2010

**Bardolino Superiore Docg**  
"Podere Monte Maggiore" 2005  
Gorgo



**9 €**

**VENETO**  
Custoza (Vr)  
Tel. 045.516063  
gorgo@cantinagorgo.com  
www.cantinagorgo.com

*vitigni: corvina, merlot, molinara, rondinella*  
gradazione alcolica: 12,5°  
da bere adesso fino al 2010

**Bardolino Doc Classico**  
"Roccolo del Lago" 2007  
Campagnola



**9 €**

**VENETO**  
Marano di Valpolicella (Vr)  
Tel. 045.7703900  
campagnola@campagnola.com  
www.campagnola.com

*vitigni: corvina, rondinella*  
gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2009